



**Vallée du Rhône**

## **CUVÉE SAINTE CÉCILE ROUGE 2016**

**Château L'Ermitage**

**Millésime :** 2016

**Cépages :** 45% Syrah, 45% Mourvèdre, 10% Grenache

**Appellation :** AOP COSTIERES DE NIMES

**Couleur :** Rouge

**Description :** Age du Vignoble : 35 ans

**Vinification :** Vendange entièrement égrappée. Sélection de nos meilleurs terroirs et de vieilles vignes. La fermentation traditionnelle de 15 jours. De par sa structure tannique ce vin accepte un élevage en barriques de 400 L. Françaises; seulement 33% de bois neuf pour respecter la finesse des cépages.

**Dégustation :** Robe grenat profond. Nez de fruits rouges mûrs, mais surtout dominée par les épices : issues des garrigues, poivre gris.

**En bouche :** Très bon équilibre des fruits, des tanins, du bois et des épices. Le tout avec des notes de gibier et de cuir.

**Mets :** Viande rouge, gibier, fromages à caractère.

**Garde :** Agréable dès à présent, mais à conserver pour les quelques curieux.